

HALLOWEEN MENU 2025

ZIMNA PŁYTA

- Jajka faszerowane pastą buraczano-chrzanową
- Carpaccio z buraka z kozim serem i pestkami dyni
- Pasztet z kaczki z konfiturą śliwkową
- Sałatka z krewetkami i mango
- Tatar z łososia wędzonego i avocado
- Śledź z jabłkiem i dynią w sosie curry
- Tarta dyniowa na kruchym cieście
- Filet z kaczki pieczony, podany na rukoli z galaretką z czerwonego wina

BUFET CIEPŁY

- Polędwiczki wieprzowe w sosie dyniowo-imbirowym
- Gulasz z dziczyzny z borowikami
- Pierś z kurczaka sous vide w czerwonym sosie
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym i chilli
- Gnocchi w sosie z dyni i mascarpone

DANIE NOCNE

- Filet z indyka w sosie żurawinowym podany z gratin ziemniaczanym i brokułem z masłem czosnkowym

OPEN BAR

- kawa
- herbata
- woda
- soki
- wódka
- piwo lane
- napoje gazowane
- wino białe i czerwone

COLD BUFFET

- Eggs stuffed with beetroot-horseradish paste
- Beet carpaccio with goat cheese and pumpkin seeds
- Duck pâté with plum confiture
- Shrimp and mango salad
- Smoked salmon tartare with avocado
- Herring with apple and pumpkin in curry sauce
- Pumpkin tart on shortcrust pastry
- Roasted duck fillet served on arugula with red wine jelly

HOT BUFFET

- Pork tenderloin in pumpkin-ginger sauce
- Venison goulash with porcini mushrooms
- Chicken breast sous vide in red sauce
- Pumpkin cream soup with coconut milk and chili
- Gnocchi in pumpkin and mascarpone sauce

LATE NIGHT DISH

- Turkey fillet in cranberry sauce served with potato gratin and broccoli with garlic butter

OPEN BAR

- coffee
- tea
- water
- juices
- vodka
- draft beer
- soft drinks
- white & red wine